(I)
(NL)
FD263281

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
TAVOLI REFRIGERATI SNACK
(controllo elettronico)

HANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD
KOELTAFELS SNACK
(elektronische besturingen)

INDICE

CAP.1 NORME E AVVERTENZE GENERALI

1.1 Collaudo e garanzia
1.2 Premessa
1.3 Norme di sicurezza generale
1.4 Predisposizione a carico del cliente
1.5 Istruzione per richiesta interventi
1.6 Istruzioni per l'ordinazione ricambi

CAP.2 DATI TECNICI

2.1 Livello di rumorosità
2.2 Materiali e fluidi impiegati

CAP.3 FUNZIONAMENTO

3.1 Applicazioni,destinazione d'uso, uso previsto e non previsto,usi consentiti
3.2 Eventuali zone pericolose, rischi, pericoli e rischi ineliminabili
3.3 Dispositivi di sicurezza adottati
3.4 Caratteristiche limite di funzionamento

CAP.4 ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

4.1 Messa in funzione
4.1.1 Descrizione pannello di comando, lampade e pulsanti
4.1.2 Indicazioni relative all'uso

CAP.5 MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA

5.1 Elementari norme di sicurezza
5.1.1 Proibizione della rimozione dei ripari e dei dispositivi di sicurezza
5.1.2 Indicazioni sulle operazioni di emergenza in caso di incendio
5.2 Pulizia dell'apparecchiatura
5.3 Verifiche periodiche da eseguire
5.4 Precauzioni in caso di lunga inattività

CAP.6 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

CAP.7 SMALTIMENTO RIFIUTI E DEMOLIZIONE

7.1 Stoccaggio dei rifiuti
7.2 Procedura riguardante le macrooperazioni di smontaggio dell'apparecchiatura

CAP.8 DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- Dati tecnici
- Schemi elettrici
- Dichiarazione di conformità

INHOUD

HOOFDSTUK.1 ALGEMENE NORMEN EN RICHTLIJNEN

1.1 Keuring en garantie
1.2 Voorwoord
1.3 Algemene veiligheidsnormen
1.4 Voorbereiding door de klant
1.5 Technische assistentie
1.6 Vervangingsonderdelen

HOOFDSTUK.2 TECHNISCHE GEGEVENS

2.1 Geluidsniveau
2.2 Gebruikte materialen en vloeistoffen

HOOFDSTUK.3 WERKING

3.1 Toepassingen, gebruiksbestemming, voorzien en niet voorzien gebruik, toegestaan gebruik
3.2 Eventuele gevaren- en risicozones, onvermijdelijke gevaren en risico's
3.3 Gebruikte veiligheidsvoorzieningen
3.4 Kenmerken functioneringslimit

HOOFDSTUK.4 AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

4.1 Bedieningsknoppen
4.1.1 Beschrijving bedieningspaneel, lampjes en knoppen
4.1.2 Aanwjzingen voor het gebruik

HOOFDSTUK.5 GEWOON EN GEPROGRAMMEERD ONDERHOUD

5.1 Fundamentele veiligheidsnormen
5.1.1 Verbod op het verwijderen van de beschermingen en veiligheidsvoorzieningen
5.1.2 Wat te doen bij brand
5.2 Reinigen van het apparaat
5.3Periodieke controles
5.4 Voorzorgsmaatregelen bij lange rustperiodes

HOOFDSTUK.6 BIJZONDER ONDERHOUD

HOOFDSTUK.7 AFVALVERWERKING EN VERNIETIGING

7.1 Opslag van afval
7.2 Procedure met betrekking tot de de demontage van het apparaat

HOOFDSTUK.8 BIJGEVOEGDE DOCUMENTATIE

- Technische gegevens
- Elektrische schema's
- Conformiteitsverklaring

1. NORME E AVVERTENZE GENERALI

1.1 COLLAUDO E GARANZIA

COLLAUDO
Il prodotto viene spedito dopo il superamento dei collaudi: visivo, elettrico e funzionale.

GARANZIA
Il nostro obbligo per la garanzia sulle apparecchiature e sulle parti relative di nostra produzione ha la durata di 1 anno, dalla data della fattura e consiste nella fornitura gratuita delle parti da sostituire che, a nostro insindacabile giudizio, risultassero difettose. Sarà premura del costruttore rimuovere eventuali vizi e difetti purchè il frigorifero sia stato impiegato correttamente nel rispetto delle indicazioni riportate nel manuale.

Durante il periodo di garanzia saranno a carico del committente le spese concernenti le prestazioni d'opera, viaggi o trasferte, trasporto delle parti ed eventuali apparecchiature da sostituire. I materiali sostituiti in garanzia restano di nostra proprietà e devono esserci restituiti a cura e spese del committente.

1.2 PREMESSA

Il presente manuale ha lo scopo di fornire tutte le informazioni necessarie per effettuare correttamente l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura da parte di personale qualificato.
Prima di ogni operazione bisogna leggere attentamente le istruzioni contenute, in quanto forniscono indispensabili indicazioni riguardanti lo stato di sicurezza delle apparecchiature.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' DA USI NON PREVISTI DEL PRODOTTO.
E' VIETATA LA RIPRODUZIONE, ANCHE IN PARTE, DEL PRESENTE MANUALE.

1.3 NORME DI SICUREZZA GENERALE

Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale.

ATTENZIONE: Prima del collegamento alla rete di alimentazione elettrica assicurarsi che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle riportate sulla targhetta caratteristiche.

ATTENZIONE: **Collegare sempre l'apparecchiatura ad un apposito interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità (30 mA).**

ATTENZIONE: Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica:
1) Portare l'interruttore generale nella posizione OFF;
2) Togliere la spina.

ATTENZIONE: Munirsi di guanti per effettuare la manutenzione o sull'unità condensatrice e/o sulla vaschetta evaporazione condensa, in quanto può esservi "ALTA TEMPERATURA".

ATTENZIONE: Non avvicinarsi alle parti elettriche con mani bagnate oppure scalzi.

ATTENZIONE: Per una buona funzionalità del gruppo compressore ed evaporatore non ostruire le apposite prese d'aria, quando l'apparecchio è in funzione o sotto tensione elettrica.

ATTENZIONE: Attendere un tempo necessario al raggiungimento della temperatura impostata prima di inserire il cibo da conservare. Non introdurre bevande o cibi caldi. Coprire sempre gli alimenti, con pellicole alimentari, prima di introdurli nell'apparecchiatura.

ATTENZIONE: Tutte le nostre apparecchiature devono essere installate da personale tecnico specializzato ed autorizzato con buona conoscenza degli impianti di refrigerazione ed elettrici, ed inoltre devono essere utilizzate solamente da idoneo personale addestrato. Le operazioni di straordinaria manutenzione, quali ad esempio pulizia e manutenzione dell'impianto refrigerante, devono essere eseguite da personale tecnico specializzato ed autorizzato, con buona conoscenza degli impianti di refrigerazione ed elettrici.

1.4 PREDISPOSIZIONE A CARICO DEL CLIENTE

- **Predisporre un interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità (30 mA).**
- Predisporre una presa di corrente con terra.
- Verificare la planarità della superficie di appoggio della macchina.
- Predisporre, nel caso di apparecchiature con condensazione ad acqua o di apparecchiature con controllo diretto dell'umidità, l'allacciamento alla rete idraulica.

1.5 ISTRUZIONI PER RICHIESTA INTERVENTI

Spesso le difficoltà di funzionamento che si possono verificare sono dovute a cause banali quasi sempre rimediabili di persona, quindi prima di richiedere l'intervento di un tecnico fate le seguenti semplici verifiche:

A. IN CASO DI ARRESTO DELL'APPARECCHIO:
- controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.

B. IN CASO DI TEMPERATURA CELLA INSUFFICIENTE:
- verificare che non ci sia influenza di una fonte di calore;
- verificare che la porta chiuda perfettamente;
- verificare che il filtro del condensatore non sia intasato;
- verificare la disposizione delle derrate, affinchè non ostruiscano la ventilazione all'interno della cella.

C. IN CASO DI APPARECCHIO RUMOROSO:
- verificare che non ci sia contatto incerto fra l'apparecchio e qualche altro oggetto;
- verificare che l'apparecchio sia perfettamente livellato;
- verificare che le viti (almeno quelle visibili) siano ben serrate.

Eseguite le verifiche suddette, se il difetto persiste, rivolgetevi all'assistenza tecnica ricordandovi di segnalare:
- la natura del difetto;
- il codice ed il numero di matricola dell'apparecchio che si possono rilevare dalla targhetta caratteristiche dello stesso.

1.6 ISTRUZIONI PER L'ORDINAZIONE RICAMBI

Si raccomanda l'impiego di RICAMBI ORIGINALI.
Il costruttore declina ogni responsabilità per l'impiego di ricambi non originali.

2. DATI TECNICI

La targhetta dati è posizionata esternamente sul fianco e internamente sul vano motore.

2.1 LIVELLO DI RUMOROSITA'

Leq nel punto più rumoroso a 1 mt.in condizioni operative **< 70 dB(A)**
Lpc a 1 mt.in condizioni operative **< 130 dB(C)**

AMBIENTE DI PROVA
La prova e stata eseguita all'interno di una sala di esposizione di forma rettangolare priva di trattamenti fono-assorbenti. Nello spazio circostante la macchina erano assenti ostacoli rilevanti.

NORMATIVE DI RIFERIMENTO
I rilievi delle prove acustiche sono stati effettuati in conformità al DL277 seguendo le modalità descritte dalle ISO 230-5 per rilevare i dati richiesti dalla direttiva CEE 89/392.

CONDIZIONI OPERATIVE DELLA MACCHINA
I rilievi sono stati eseguiti nella condizione più gravosa che corrisponde alla fase di partenza denominata "POOL DOWN".

2.2 MATERIALI E FLUIDI IMPIEGATI

Le zone a contatto con il prodotto alimentare sono realizzate in acciaio INOX AISI 304.
Gli accessori quali griglie, bacinelle, destinati a venire a contatto con il prodotto alimentare sono in acciaio inox, oppure in acciaio cromato con trattamento di plastificazione (RILSAN) oppure in materiale plastico atossico idoneo ai prodotti alimentari secondo la Direttiva 89/109 CEE.
Il gruppo evaporante e in rame-alluminio con verniciatura anticorrosione. Nei gruppi refrigeranti viene impiegato fluido refrigerante consentito dalle attuali legislazioni, del tipo HFC.

3. FUNZIONAMENTO

3.1 APPLICAZIONI, DESTINAZIONE D'USO, USO PREVISTO E NON PREVISTO USI CONSENTITI

Le nostre apparecchiature frigorifere sono macchine agroalimentari (DIRETTIVA MACCHINE 89/392), destinate al trattamento dei prodotti alimentari.
Sono progettate con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore.

Impiego delle apparecchiature frigorifere:

Refrigeratori: sono adatte alla conservazione per brevi periodi di derrate fresche e cibi precotti
0/+10°C confezionati e di bevande.

N.B.: Non sono idonee alla conservazione di prodotti farmaceutici, chimici o quant'altro prodotto non alimentare.

Allo scopo di ottenere le migliori prestazioni:
- Non introdurre nella cella animali vivi od oggetti vari, evitare quindi l'uso improprio.
- Non introdurre nell'apparecchiatura prodotti corrosivi.

ATTENZIONE: LA MACCHINA NON E' STATA PROGETTATA PER ESSERE INSTALLATA IN UNA ATMOSFERA A RISCHIO DI ESPLOSIONE.

3.2 EVENTUALI ZONE PERICOLOSE, RISCHI, PERICOLI E RISCHI INELIMINABILI

Le apparecchiature frigorifere sono state realizzate e progettate con gli opportuni accorgimenti al fine di garantire la sicurezza e la salute dell'utilizzatore. La loro stabilità è garantita anche a porte aperte, è vietato comunque attaccarsi alle porte. Nelle apparecchiature con cassetti non caricare i cassetti per più di 80kg (uniformemente distribuiti) ognuno, non aprire più di un cassetto alla volta e non appoggiarsi o sedersi sul cassetto aperto per evitare sia il ribaltamento che il danneggiamento dell'apparecchiatura.
Le apparecchiature non presentano spigoli pericolosi, superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri.

RISCHI DOVUTI ALLE TEMPERATURE ESTREME
In prossimità delle zone con pericolo di temperature elevate, sono stati apposti degli adesivi indicanti "alta temperatura".

RISCHI DOVUTI ALL'ENERGIA ELETTRICA
I rischi di natura elettrica sono stati risolti progettando gli impianti elettrici secondo la noma CEI EN 60204-1.
Appositi adesivi indicanti "alta tensione" individuano le zone con pericoli di natura elettrica.

RISCHI DOVUTI AL RUMORE
Leq < 70 dB(A)
Lpc < 130 dB(C)

RISCHI RESIDUI
È ASSOLUTAMENTE IMPORTANTE EVITARE QUALSIASI RISTAGNO DI LIQUIDI PROVENIENTI DA ALIMENTI O DA PRODOTTI DI LAVAGGIO, SUL FONDO DELLA CELLA TRAMITE UNA ACCURATA PULIZIA GIORNALIERA.

3.3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA ADOTTATI

ATTENZIONE: E' ASSOLUTAMENTE VIETATO MANOMETTERE OD ASPORTARE I DISPOSITIVI DI SICUREZZA ADOTTATI.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' SE NON VENGONO RISPET-TATE LE ISTRUZIONI SUDDETTE.

3.4 CARATTERISTICHE LIMITE DI FUNZIONAMENTO

Prima di caricare le derrate nel frigorifero, deve avere raggiunto la temperatura di funzionamento.
Si deve verificare che il termometro indichi la temperatura impostata precedentemente e quindi procedere a

caricare in modo frazionato e diluito nel tempo le derrate da conservare.

ATTENZIONE: NON CARICARE LIQUIDI O CIBI CALDI E INTRODURRE SOLAMENTE CIBI COPERTI DALLE APPOSITE CARTE O PELLICOLE PROTETTIVE ALIMENTARI.

Nel caso di interruzione di corrente procedere come segue:
1) Se l'interruzione è minima (10-15 minuti), non ci sono problemi, in quanto il frigorifero è ben isolato e quindi è garantito il mantenimento della temperatura. Nel frattempo comunque, evitare aperture porta.
2) Se l'interruzione della corrente supera i 10-15 minuti, verificare la temperatura del termometro che non superi la soglia critica (+10°C nel caso del TN e -15°C nel caso del BT) e quindi accertarsi che gli alimenti contenuti non siano alterati. Evitare sempre le aperture porta.

Allo scopo di poter usufruire nel miglior modo possibile dell'apparecchiatura che avete acquistato, alleghiamo una tabella dei principali prodotti conservabili in frigorifero nella quale sono riportati:
- punto di congelamento;
- caratteristiche e dati relativi alla conservazione di alcuni prodotti freschi;
- caratteristiche e dati relativi alla conservazione di alcuni prodotti congelati.

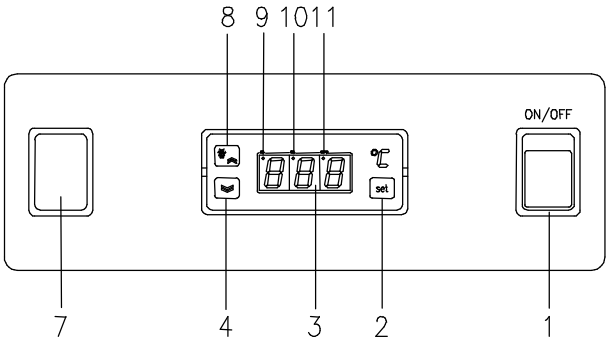
STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI
Allo scopo di ottenere le migliori prestazioni dell'apparecchiatura è necessario rispettare le seguenti indicazioni:
- Non introdurre all'interno dell'apparecchiatura cibi caldi o liquidi scoperti.
- Confezionare o proteggere in altro modo gli alimenti soprattutto se contengono aromi.
- Sistemare le derrate all'interno del tavolo in modo da non limitare la circolazione dell'aria, evitando di disporre sulle griglie carte, cartoni, taglieri ecc., che possono ostacolare il passaggio dell'aria.
- Evitare il più possibile frequenti e prolungate aperture porte.
- Attendere alcuni istanti prima di riaprire la porta.

4. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

Le informazioni contenute in questo capitolo sono destinate a personale non specificatamente specializzato.

4.1 MESSA IN FUNZIONE - CONTROLLO ELETTRONICO

4.1.1 DESCRIZIONE PANNELLO DI COMANDO, LAMPADE E PULSANTI



1 Interruttore
2 Pulsante "set"
3 Termometro temperatura cella
4 Pulsante DECREMENTO
7 Tappo cieco
8 Pulsante sbrinamento manuale/INCREMENTO
9 Segnale SET inserito
10 Segnale di sbrinamento in corso
11 Segnale compressore inserito

4.1.2 INDICAZIONI RELATIVE ALL'USO

Accensione
Premendo l'interruttore generale verde (1) l'apparecchio è sotto tensione (si accende la spia verde e lampeggiano i "leds" del Display per qualche secondo). Successivamente sul Display viene visualizzata la temperatura presente in cella. A questo punto l'apparecchiatura è funzionante. Volendo verificare o modificare i parametri impostati dal costruttore vedere "impostazione della temperatura"

Impostazione della temperatura
Premendo il pulsante "set" (2) una volta, si ha la visualizzazione sul Display della temperatura impostata dal costruttore.
Tale temperatura viene visualizzata per 5 secondi, durante i quali è possibile impostare un nuovo set di temperatura intervenendo nel tasto (8) (INCREMENTO) o nel tasto (4) (DECREMENTO).
Dopo 5 secondi di mancata pressione sui tasti (8) e (9) (INCREMENTO/DECREMENTO) l'apparecchio visualizza la temperatura della cella.

Sbrinamento
Il tavolo snack esegue uno sbrinamento ogni 12 ore; qualora si rendesse necessario, premere per 4 secondi il tasto "8".

5. MANUTENZIONE ORDINARIA E PROGRAMMATA

Le informazioni contenute in questo capitolo sono destinate, per quanto riguarda la manutenzione ordinaria, a personale non specializzato, ma addestrato e per quanto riguarda la manutenzione straordinaria e/o programmata, sono destinate a personale specializzato.

5.1 ELEMENTARI NORME DI SICUREZZA

Prima di eseguire qualsiasi intervento disinserire la presa dell'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.

5.1.1 PROIBIZIONE DELLA RIMOZIONE DEI RIPARI E DEI DISPOSITIVI DI SICUREZZA
Per le operazioni di manutenzione ordinaria, è vietato rimuovere i ripari/dispositivi di sicurezza (griglie, adesivi, ecc.).

5.1.2 INDICAZIONI SULLE OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO
In caso di incendio non usare acqua. Premunirsi di estintore a CO_2 (anidride carbonica) e raffreddare nel più breve tempo possibile la zona del vano motore.

5.2 PULIZIA DELL' APPARECCHIATURA

Prima di qualsiasi operazione di pulizia, isolare l'apparecchiatura dall'energia elettrica.

PULIZIA E SISTEMAZIONE DEGLI ACCESSORI
Prima della messa in funzione:
Lavare l'interno cella e gli accessori con poca acqua e sapone neutro per togliere il caratteristico odore di nuovo; sistemare gli accessori interni della cella nelle posizioni più consone all'uso.

PULIZIA GIORNALIERA
Pulire accuratamente le superfici esterne dell'apparecchiatura usando un panno umido e seguendo il senso della satinatura.
Usare detersivi neutri e non sostanze a base di cloro e/o abrasive.
Non usare utensili (ad esempio la paglietta di ferro) che possono provocare incisioni con la conseguente formazione di ruggine. Risciacquare con acqua pura ed asciugare accuratamente.
Pulire l'interno cella per evitare che si formino residui di sporco, con detersivi neutri non contenenti cloro e non abrasivi. Nel caso di residui induriti usare acqua e sapone o detergenti neutri, servendosi eventualmente di una spatola in legno o plastica. Terminata la pulizia risciacquare con poca acqua e asciugare accuratamente.
Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti, poichè eventuali infiltrazioni nei componenti elettrici potrebbero pregiudicarne il regolare funzionamento.
Anche le zone sottostanti e adiacenti l'apparecchiatura devono essere giornalmente pulite, sempre con acqua e sapone e non con detersivi tossici o a base di cloro.

PULIZIA E MANUTENZIONE GENERALE
Per un costante rendimento dell'apparecchiatura è bene compiere le operazioni di pulizia e manutenzioni generali.
Per quanto riguarda la pulizia del gruppo frigorifero, deve essere fatta da personale specializzato.

5.3 VERIFICHE PERIODICHE DA ESEGUIRE

- Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
- Verificare che non ci sia influenza di una fonte di calore.
- Verificare che l'apparecchio sia perfettamente livellato.
- Verificare che la guarnizione della porta chiuda perfettamente.
- Verificare che la batteria condensante non sia intasata di polvere e nel caso chiamare l'assistenza tecnica.

5.4 PRECAUZIONI IN CASO DI LUNGA INATTIVITA'

In caso di prolungata inattività dell'apparecchiatura:
- Portare l'interruttore di rete in posizione OFF.
- Togliere la spina dalla presa di alimentazione.
- Vuotare il tavolo e pulirlo accuratamente (vedi pulizia).
- Lasciare le porte del mobile socchiuse per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di muffe e/o cattivi odori.

6. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Questo capitolo contiene informazioni destinate a personale specializzato.

- Sostituire periodicamente il filtro del condensatore e pulire con una spazzola non metallica o con aspirapolvere il condensatore.
- Controllare guarnizioni porte, verificare la perfetta tenuta.
- Pulire periodicamente la vaschetta evaporazione condensa.
- Controllare che l'impianto elettrico sia a norma.
- Controllare le resistenze cornici e la resistenza di sbrinamento (mediante pinza amperometrica).
- Controllare il funzionamento del timer.

In caso di riparazione o sostituzione di parti ricordarsi di fornire sempre il codice ed il numero di matricola dell'apparecchio che si possono rilevare dalla targhetta caratteristiche.

7. SMALTIMENTO RIFIUTI E DEMOLIZIONE

7.1 STOCCAGGIO DEI RIFIUTI

E' ammesso uno stoccaggio provvisorio di rifiuti speciali in vista di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo. Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente.

7.2 PROCEDURA RIGUARDANTE LE MACROOPERAZIONI DI SMONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA

Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai Paesi dove avviene la demolizione.

In generale bisogna riconsegnare l'apparecchiatura al rivenditore oppure ai centri specializzati per la raccolta/demolizione.

Smontare il frigorifero raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica, ricordando che nel compressore vi è olio lubrificante e fluido refrigerante, che possono essere recuperati e riutilizzati e che i componenti del frigorifero sono rifiuti speciali assimilabili agli urbani.

LE OPERAZIONI DI SMONTAGGIO DEVONO COMUNQUE ESSERE ESEGUITE DA PERSONALE QUALIFICATO.

8. DOCUMENTAZIONE ALLEGATA
- Dati tecnici;
- Schemi elettrici;
- Dichiarazione di conformità.

1. ALGEMENE NORMEN EN RICHTLIJNEN

1.1 KEURING EN GARANTIE

KEURING
Het produkt wordt klaar voor gebruik verstuurd. Het doorstaan van de tests (visuele controle - elektrische test - functionele test) wordt gegarandeerd en door middel van certificaten aangetoond, zie de specifieke bijlagen.

GARANTIE
Onze verplichting tot garantie op de apparaten en op de bijbehorende door ons geproduceerde onderdelen duurt 1 jaar, vanaf de datum van de factuur, en bestaat uit de gratis levering van te vervangen delen, die, volgens ons onbetwistbaar oordeel, gebreken vertonen.
De fabrikant zal er zorg voor dragen eventuele gebreken te verwijderen, op voorwaarde echter dat de koeler op de juiste wijze, volgens de in deze handleiding gegeven aanwijzingen, is gebruikt.

Gedurende de garantieperiode komen de kosten voor arbeidsloon, reizen of overdracht, transport van onderdelen en eventuele te vervangen apparatuur voor rekening van de klant. De binnen de garantie vervangen materialen blijven ons eigendom en dienen door de klant, op zijn kosten, aan ons te worden gerestitueerd.

1.2 VOORWOORD

Doel van deze handleiding is alle noodzakelijke informatie te verschaffen met betrekking tot de installatie, het gebruik en het onderhoud van de apparatuur door gekwalificeerd personeel.
Voordat u wat voor handelingen dan ook uitvoert dient u eerst deze aanwijzingen aandachtig door te lezen, aangezien ze zeer belangrijke informatie bevatten met betrekking tot de veiligheidstoestand van de machine.
DE FABRIKANT WIJST IEDERE AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR TOEPASSINGEN WAARVOOR HET PRODUKT NIET BEDOELD IS.
DE REPRODUKTIE, OOK GEDEELTELIJK, VAN DEZE HANDLEIDING IS VERBODEN.

1.3 ALGEMENE VEILIGHEIDSNORMEN

De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid af voor aan het apparaat verrichte handelingen waarbij de in deze handleiding gegeven aanwijzingen niet zijn opgevolgd.

LET OP: Alvorens het apparaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten dient u zich ervan te verzekeren dat de spanning en de frequentie van het net overeenkomen met de gegevens die vermeld zijn op het plaatje met technische gegevens van de machine.

LET OP: **Sluit het apparaat altijd aan op een geschikte, uiterst gevoelige magnetothermische differentiaalschakelaar (30 mA).**

LET OP: Voordat u de machine schoonmaakt of onderhoudswerkzaamheden uitvoert, moet u de apparatuur eerst van de elektrische voeding afkoppelen.
1) Zet de hoofdschakelaar op OFF.
2) Trek de stekker uit het stopcontact.

LET OP: Gebruik handschoenen wanneer u onderhoudswerkzaamheden uitvoert aan de condensator en/of het bakje voor de verdamping van de condensatie, in verband met de "HOGE TEMPERATUUR" die daar kan optreden.

LET OP: Kom niet in de buurt van elektrische delen wanneer u natte handen heeft of op blote voeten loopt.

LET OP: Voor een goede werking van de compressor- en verdampereenheid is het belangrijk de luchtgaten niet te blokkeren wanneer het apparaat in bedrijf is of onder elektrische spanning staat.

LET OP: Wacht net zolang als nodig is totdat de ingestelde temperatuur bereikt is alvorens het te bewaren voedsel in de koeler te leggen.
Zet geen warme dranken of etenswaren in de koeler. Bedek de etenswaren altijd met huishoudfolie voordat u ze in de koeler zet.

LET OP: Al onze apparatuur dient te worden geïnstalleerd door gespecialiseerd en bevoegd technisch personeel met goede kennis van koelinstallaties en elektrische apparaten en mag verder uitsluitend worden gebruikt door speciaal getraind personeel.

Speciale werkzaamheden, zoals het schoonmaken en het onderhouden van de koelinstallatie, dienen te worden uitgevoerd door gespecialiseerd en bevoegd technisch personeel dat een goede kennis heeft van koelinstallaties en elektrische apparaten.

1.4 VOORBEREIDING DOOR DE KLANT

- **Zorg ervoor dat er een uiterst gevoelige magnetothermische differentiaalschakelaar (30 mA) beschikbaar is.**
- Zorg voor een stopcontact met aarding.
- Controleer of de ondergrond waarop de machine geplaatst zal worden vlak is.
- Zorg, in het geval van apparatuur met watercondensatie of apparatuur met een directe aansturing van de eenheid, voor een aansluiting op het hydraulische net.

1.5 TECHNISCHE ASSISTENTIE

Vaak zijn problemen die zich voordoen bij de functionering te wijten aan hele banale oorzaken, en bijna altijd kunt u deze problemen zelf oplossen. Alvorens technische assistentie te vragen is het daarom goed de volgende controles uit te voeren:

A. IN HET GEVAL DAT DE MACHINE STOPT:
- controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.

B. ALS DE CELTEMPERATUUR ONVOLDOENDE IS:
- controleer of dit niet te wijten is aan de invloed van een warmtebron;
- controleer of de deur perfect sluit;
- controleer of de voedingswaren zodanig over de ruimte zijn verdeeld dat de ventilatie binnen de cel niet gehinderd wordt.

C. WANNEER HET APPARAAT VEEL LAWAAI MAAKT:
- controleer of er geen onzeker contact is tussen het apparaat en een ander voorwerp;
- controleer of het apparaat perfect recht staat.

Indien na het uitvoeren van bovengenoemde controles de storing niet is verdwenen dient u zich tot de technische dienst te wenden. Denk eraan de volgende gegevens te vermelden:
- de aard van de storing;
- de code en het registratienummer van de machine, deze kunt u vinden op het plaatje met gegevens van de machine.

1.6 VERVANGINGSONDERDELEN

Wij raden het gebruik van ORIGINELE VERVANGINGSONDERDELEN aan.
De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid voor het gebruik van niet originele vervangingsonderdelen af.

2. TECHNISCHE GEGEVENS

Het plaatje met gegevens bevindt zich aan de buitenkant van het apparaat en aan de binnenkant op het motorhuis.

2.1 GELUIDSNIVEAU

Leq	op het meest lawaaiige punt op 1 m. in bedrijfsomstandigheden	**< 70 dB(A)**
Lpc	op 1 m. in bedrijfsomstandigheden	**< 130 dB(C)**

PROEFOMGEVING
De proef is uitgevoerd in een rechthoekige zaal die geen geluidsarbsorberende behandelingen heeft ondergaan. In de directe omgeving rond de machine waren geen obstakels van belang aanwezig.

REFERENTIERICHTLIJNEN
De metingen van de geluidsproeven zijn uitgevoerd conform het Italiaans Wetsbesluit 277, volgens de in ISO 230-5 beschreven wijze, om de gegevens te meten die vereist worden door de EG-richtlijn 89/392.

BEDRIJFSOMSTANDIGHEDEN VAN DE MACHINE:
De metingen zijn uitgevoerd onder de meest zware bedrijfsomstandigheden van de machine, die overeenkomen met de als "POOL DOWN" aangeduide startfase.

2.2 GEBRUIKTE MATERIALEN EN VLOEISTOFFEN

De zones die in contact komen met voedingswaren zijn vervaardigd van INOX AISI 304 staal of van witte geplastificeerde en gegalvaniseerde metaalplaat dat een anti-toxische behandeling heeft ondergaan; aan de binnenkant van bovengenoemde zones bevinden zich ventilatorbeschermingen van plastic, niet toxisch materiaal, de schroeven en steunen zijn van roestvrijstaal.

De accessoires zoals roosters, mandjes, bakken, die in aanraking komen met de voedingswaren, zijn van roestvrijstaal, of van verchroomd staal dat een plastificeerbehandeling (RILSAN) heeft ondergaan, en eventueel de condensator schoonmaken met een borstel (geen metaal) of met een stofzuiger.
De verdampingseenheid is van koper-aluminium met een anti-corrosie lakafwerking.
In de koeleenheden wordt door de huidige wetgeving toegestaan koelvloeistof gebruikt, van het type HFC.

3. FUNCTIONERING

3.1 TOEPASSINGEN, GEBRUIKSBESTEMMINGEN, VOORZIEN EN NIET VOORZIEN GEBRUIK, TOEGESTAAN GEBRUIK

Onze koelapparaten zijn agro-alimentaire machines (MACHINE-RICHTLIJN 89/392), bestemd voor de behandeling van voedingswaren.
Ze zijn met de nodige zorg ontworpen teneinde een garantie te kunnen bieden voor de veiligheid en de gezondheid van de gebruiker.

Gebruik van de koelapparaten:

Koelers: **(0/+10°C)** zijn geschikt voor het bewaren voor korte periodes van verse voedingswaren en voorgekookte verpakte voedingswaren en ook voor het koelen van dranken.

N.B.: Ze zijn niet geschikt voor het bewaren van farmaceutische, chemische of andere produkten die geen voedingswaren zijn.

Om de beste resultaten te verkrijgen:
- Leg geen levende dieren of willeurige voorwerpen in de koeler, vermijd met andere woorden een oneigenlijk gebruik ervan.
- Leg geen corrosieve produkten in de koeler.

LET OP: DE MACHINE IS NIET BEDOELD VOOR OPSTELLING IN EEN OMGEVING WAAR EXPLOSIEGEVAAR BESTAAT.

3.2 EVENTUELE GEVAREN- EN RISICOZONES, ONVERMIJDELIJKE GEVAREN EN RISICO'S

Aan het ontwerp en de uitvoering van de koelapparaten is de nodige zorg besteed om een garantie te kunnen bieden voor de veiligheid en de gezondheid van de gebruiker.
De stabiliteit ervan is ook bij geopende deuren gegarandeerd, maar het is hoe dan ook verboden tegen de deuren te leunen.
Bij de apparaten met laden dient men de laden niet met meer dan 80 kg per stuk te beladen (gelijkmatig verdeeld gewicht), niet meer dan één lade per keer te openen en niet op de geopende lade te steunen of te gaan zitten om te voorkomen dat hij kantelt en zo beschadigingen aan het apparaat veroorzaakt.
De apparaten bevatten geen gevaarlijke randen, scherpe oppervlakken of elementen die naar buiten uitsteken.

RISICO'S ALS GEVOLG VAN EXTREME TEMPERATUREN
In de nabijheid van de zones waar het gevaar van hoge temperaturen bestaat, zijn speciale stickers met "hoge temperatuur" aangebracht.

RISICO'S ALS GEVOLG VAN ELEKTRISCHE ENERGIE
De risico's van elektrische aard zijn ondervangen door de elektrische installaties uit te voeren volgens de norm CEI EN 60204-1. Speciale stickers met "hoogspanning" geven de betreffende gevarenzones aan.

RISICO'S ALS GEVOLG VAN HET LAWAAI
Leq < 70 dB(A)
Lpc < 130 dB(C)

OVERIGE RISICO'S
Ook al is het scharnierende bedieningspaneel zo ontworpen dat, wanneer het volledig omhoog staat, zijn zwaartepunt het in deze positie houdt, dienen de technici tijdens het onderhoud er toch goed op te letten er niet te hevig tegen aan te stoten, aangezien het daardoor terug zou kunen vallen.

3.3 GEBRUIKTE VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN

LET OP: HET IS STRIKT VERBODEN DE VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN ONKLAAR TE MAKEN OF TE VERWIJDEREN.
DE FABRIKANT WIJST IEDERE AANSPRAKELIJKHEID AF IN HET GEVAL DAT BOVENGENOEMDE INSTRUCTIES NIET WORDEN OPGEVOLGD.

3.4 AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

Alvorens de levensmiddelen in de koeler te leggen moet deze zijn bedrijfstemperatuur hebben bereikt.
U dient na te gaan of de thermometer de eerder ingestelde temperatuur aangeeft en vervolgens de voedingsmiddelen beetje voor beetje, met tussenpozen, in de koeler te leggen.

LET OP: ZET GEEN WARME VLOEISTOFFEN OF ETENSWAREN IN DE KOELER EN BEDEK HET VOEDSEL ALTIJD MET SPECIAAL PAPIER OF BESCHERMFOLIE VOOR LEVENSWAREN.

Bij een stroomuitval dient u als volgt te werk te gaan:
1) Indien de stroomuitval van zeer korte duur is (10-15 minuten) zijn er geen problemen, aangezien de koeler goed geïsoleerd is, waardoor het behoud van dezelfde temperatuur gegarandeerd is. Men dient het in de tussentijd echter te vermijden de deuren te openen.
2) Indien de stroomuitval langer duurt dan 10-15 minuten, dient u te controleren of de temperatuur van de thermometer de kritische drempel (+ 10°C in het geval van de TN en -15°C in het geval van de BT) niet overschrijdt en men dient zich er vervolgens van te verzekeren dat de etenswaren in de koeler geen veranderingen hebben ondergaan. Vermijd het altijd de deuren te openen.

Om ervoor te zorgen dat u op optimale wijze gebruik kunt maken van de apparaten die u heeft aangeschaft, hebben wij een tabel bijgevoegd van de belangrijkste produkten die u in de koelceler kunt bewaren, waarin de volgende gegevens zijn terug te vinden:
- vriespunt
- kenmerken en gegevens met betrekking tot het bewaren van bepaalde verse produkten
- kenmerken en gegevens met betrekking tot het bewaren van bepaalde diepgevroren produkten.

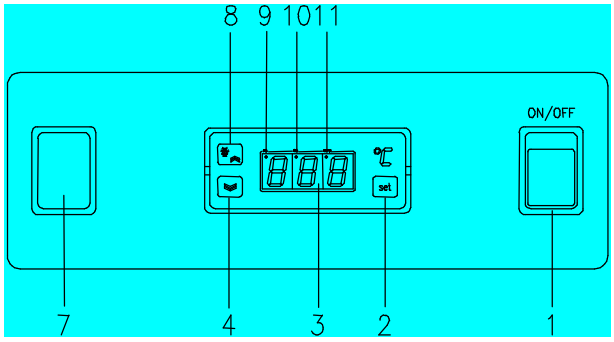
OPSLAG VAN DE VOEDINGSWAREN
Om de beste resultaten te verkrijgen dient u zich aan de volgende aanwijzingen te houden:
- Zet geen onbedekte warme etenswaren of vloeistoffen in de kast.
- Verpak de etenswaren of bescherm ze op een andere manier, vooral wanneer ze aroma's bevatten.
- Plaats de etenswaren op zodanige wijze in de koeler dat de luchtcirculatie niet gehinderd wordt, zorg ervoor geen papier, karton, snijplanken enz. op de roosters te plaatsen, die de doorgang van de lucht kunnen blokkeren.
- Vermijd het zoveel mogelijk de deuren vaak en langdurig te openen.
- Wacht enige ogenblikken alvorens de deur opnieuw te openen.

4. AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

De aanwijzingen uit dit hoofdstuk zijnbestemd voor niet gespecialiseerd personeel.

4.2 INBEDRIJFSTELLING – ELEKTRONISCHE CONTROLE

4.2.1 BESCHRIVING BEDIENINGSANEL



1 Schakelaar
2 Set knop
3 Themometer celtemperatuur

4 AFNAME knop
7 Blinde dop
8 Druckknop handmatig ontdooien / TOENAME
9 Signal “set” ingeschakeld
10 Signal ontdooicyclus aan de gang
11 Signal compressor ingeschakeld

Aanzetten
Als de groene hoofdschakelaar (1) wordt ingedrukt komt het apparaat onder spanning te staan (het groene lampje gaat branden en de “leds” van het display knipperen een paar seconden). Vervolgens verschijnt op het display de temperatuur die in de cel aanwezig is. Op dit punt is het apparaat in werking. Als u de door de fabrikant ingestelde parameters wilt nagaan of wijzigen, zie dan “Instellen van de temperatuur"

Instellen van de temperatuur
Als eenmaal op de knop "set" (2) wordt gedrukt, verschijnt de door de fabrikant ingestelde temperatuur op het display.
Deze temperatuur wordt 5 seconden lang weergegeven, gedurende deze tijd kan een nieuwe temperatuurset worden ingesteld met de toets (8) (TOENAME) of met de toets (4) (AFNAME).
Als de toetsen (8) en (9) (TOENAME/AFNAME) 5 seconden lang niet worden ingedrukt, verschijnt de temperatuur van de cel op het apparaat.

Ontdooien
De snacktafel ontdooit om de 12 uur; als dit nodig zou zijn, druk dan 4 seconden lang op de toets "8".

5. GEWOON EN GEPROGRAMMEERD ONDERHOUD

De informatie die in dit hoofdstuk wordt gegeven is, voor wat betreft het gewone onderhoud, bestemd voor niet gespecialiseerd maar wel getraind personeel. Voor wat betreft het speciale en/of geprogrammeerde onderhoud is zij bestemd voor gespecialiseerd personeel.

5.1 FUNDAMENTELE VEILIGHEIDSNORMEN

Voordat u begint met het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact (netvoeding) trekken.

5.1.1 VERBOD OP HET VERWIJDEREN VAN DE BESCHERMINGEN EN VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN
Voor het gewone onderhoud is het verboden de beschermingen/veiligheidsvoorzieningen (roosters, stickers enz.) te verwijderen.

5.1.2 WAT TE DOEN BIJ BRAND
Bij brand geen water gebruiken. Neem een CO2 (kooldioxide) brandblusser en koel het motorhuis zo snel mogelijk af.

5.2 REINIGEN VAN HET APPARAAT

Voordat u begint met het schoonmaken van de machine dient u deze van de netvoeding af te koppelen.

REINIGEN EN PLAATSEN VAN DE ACCESSOIRES
Voor de inbedrijfstelling:
Maak de binnenkant van de cel en de accessoires schoon met weinig water en neutrale zeep om het 'nieuwe' luchtje te verwijderen; plaats de accessoires in de cel op de meest geschikte plekken.

DAGELIJKSE REINIGING
Maak de buitenste oppervlakken van het apparaat zorgvuldig schoon met behulp van een natte doek en volg hierbij de richting van de satinering.
Gebruik neutrale reinigingsmiddelen en geen substanties op basis van chloor en/of schuurmiddelen.
Gebruik geen gereedschappen die krassen en, als gevolg daarvan, roest kunnen veroorzaken. Spoel na met zuiver water en maak alles zorgvuldig droog.
Maak de binnenkant van de cel schoon om te vermijden dat er opeenhopingen van vuil ontstaan, gebruik hiervoor neutrale reinigingsmiddelen die geen chloor bevatten en geen schuurmiddelen.
Indien er zich verharde resten hebben gevormd kunt u hiervoor water en zeep gebruiken of neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik eventueel een spatel van hout of plastic. Wanneer u klaar bent met schoonmaken dient u na te spoelen met weinig water en alles goed te drogen.

Reinig de apparatuur niet met behulp van een directe waterstraal, aangezien water dat terecht komt in de elektrische componenten storingen in de functionering kan veroorzaken.

Ook de zones die zich onder en naast de apparaten bevinden dienen dagelijks te worden gereinigd, altijd met water en zeep en niet met toxische reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen op chloorbasis.

ALGEMENE REINIGING EN ONDERHOUD

Voor een constant rendement van de apparatuur is het belangrijk onderhouds- en reinigingswerkzaamheden van algemene aard uit te voeren.
Voor wat betreft de reiniging van de koeleenheid, deze dient te worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel.

5.3 PERIODIEKE CONTROLES

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Controleer of het apparaat geen invloed ondergaat van een warmtebron.
- Controleer of het apparaat perfect waterpas staat.
- Controleer of de afdichting van de deur goed aansluit.
- Controleer of de condensator niet verstopt is door stof; als dit zo is de technische dienst inschakelen.

5.4 VOORZORGSMAATREGELEN BIJ LANGE RUSTPERIODES

Als het apparaat voor langere tijd niet gebruikt zal worden:
- De netschakelaar op de stand OFF zetten.
- De stekker uit het stopcontact trekken.
- De koeler leegmaken en zorgvuldig schoonmaken.
- De deuren halfopen laten om de luchtcirculatie te bevorderen en de vorming van schimmels en/of onaangename luchtjes te voorkomen.

6. SPECIAAL ONDERHOUD

De informatie uit dit hoofdstuk is bestemd voor gespecialiseerd personeel.

- Vervang regelmatig het filter van de condensator.
- Controleer de afdichtingen van de deuren, controleer of ze perfect sluiten.
- Maak het bakje voor de verdamping van de condensatie regelmatig schoon.
- Controleer of de elektrische installatie aan de normen voldoet.
- Controleer de lijstenweerstand en de ontdooiweerstand (door middel van een ampèremetertang of door aanraking).
- Controleer de werking van de timer.

Bij reparaties of vervanging van onderdelen dient u er altijd aan te denken de code en het registratienummer van het apparaat te vermelden. Deze gegevens vindt u op het plaatje met technische gegevens.

7. AFVALVERWERKING EN VERNIETIGING

7.1 OPSLAG VAN HET AFVAL

Een provisorische opslag van speciaal afval in afwachting van verwerking door middel van afvalbehandeling en/of definitieve opslag is toegestaan. U dient zich in ieder geval te houden aan de in uw land geldende wetten met betrekking tot de bescherming van het milieu.

7.2 PROCEDURE MET BETREKKING TOT DE DEMONTAGE VAN HET APPARAAT

In de verschillende landen zijn verschillende wetten van kracht, en daarom dient men zich te houden aan de voorschriften die worden opgelegd door de wetten en door de instanties van de Landen waar de vernietiging plaatsvindt.

In het algemeen moet men de koeler weer terug geven aan de dealer of dient men hem af te geven bij één van de gespecialiseerde centra voor afvalverzameling/vernietiging.

Demonteer de koelkast en sorteer de onderdelen al naargelang hun chemische aard. Denk eraan dat de compressor smeerolie en freon bevat; deze kunnen worden opgevangen en hergebruikt. De onderdelen van de

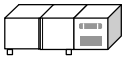
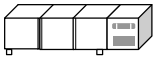
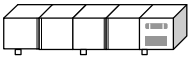
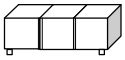
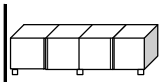
koelkast vallen onder speciaal afval dat mengbaar is met gewoon stadsafval.

DE DEMONTAGE MOET IN IEDER GEVAL WORDEN UITGEVOERD DOOR GESPECIALISEERD PERSONEEL

8. BIJGEVOEGDE DOCUMENTATIE

- Technische gegevens;
- Elektrische schema's;
- Conformiteitsverklaring.

TAVOLO SNACK - SNACK BORD - TAFEL SNACK - KYLDISKAR SNACK

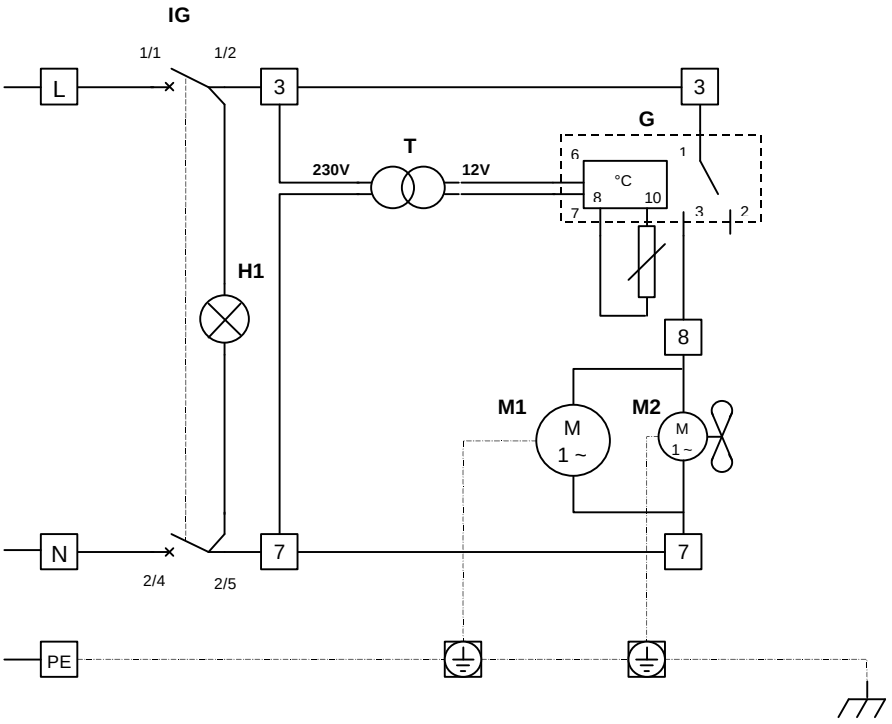
		REFRIGERATO - AFKØLET GEKOELD - KYLD			PREDISPOSTO - UDEN MOTORRUM VOORAF INGESTELD - FÖRBEREDD		
							
MODELLO / MODEL MODEL / MODELL		**SNACK400-2M**	**SNACK400-3M**	**SNACK400-4M**	**SNACK400-2M**	**SNACK400-3M**	**SNACK400-4M**
LxPxH BxDxH LxDxH (mm)	**C/piano - Med hylde Met vlak - Med skiva**	1200x600x650	166x600x650	2000x600x650	800x600x650	1200x600x650	1600x600x650
	S/piano-Uden hylde Zonder vlak Utan skiva	1200x600x610	1600x600x610	2000x600x610	800x600x610	800x600x610	1600x600x610
Classe climatica - Klimaklasse Klimaatklasse - Klimatklass		N	N	N			
Temperatura d'esercizio Driftstemperatur - Beriifstemperatuur Drifttemperatur		+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10
Tipo refrigerante - Refrigerant Kältemittels - Gaz		R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Capacità di refrigerazione Kølecapacitet - Koelvermogen Kylkapacitet	**(W)**	360(*)	506(*)	506(*)	360(*)	506(*)	506(*)
Potenza/Corrente assorb. Kraft/Abs. Spænding Verm./Opgenomen Effekt/Strömförbrukning	**(W) (A)**	220(*) 1,2	290(*) 1,65	290(*) 1,65			
Sistema di refrigerazione Kølesystem - Kolesysteem Kylsystem		STATICO - STATISK - STATISCH					
Dotazione interna - Tibehør Interne iutrusting Invänding utrustning (#)		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1
Peso - Vægt Gewicht - Vikt	**(kg)**	65	80	90	45	60	75
Alimentazione - Spænding Spanning - Nätspänning	**(V/~/Hz)**	230 / 1 / 50					

(#) Griglie - Riste - Rooster - Galler

(*) T evaporazione = +7,2°C — T condensazione = +54,4°C
Fordampningstemperatur = +7,2°C — Kondenseringstemperatur = +54,4°C
Verdampingstemperatur = +7,2°C — Condensatietemperatuur = +54,4°C
Förångningstemperatur = +7,2°C — Kondenstemperatur = +54,4°C

SCHEMA ELETTRICO		**SCHALTSCHEMA**
WIRING DIAGRAM	**230V / 1~ / 50Hz**	**LEDNINGSDIAGRAM**
SCHEMA ELECTRIQUE		**ELEKTRISCHE SCHEMA**

TAVOLI SNACK - SNACK TABLE - TISCHE SNACK - TABLES SNACK - BORDE SNACK - TAFELS SNACK



LEGENDA		**LEGENDE**		**LEGENDE**	
G	Teletermostato	**G**	Telethermostat	**G**	Fernthermostat
H1	Spia tensione	**H1**	Voyant de tension	**H1**	Spannungsanzeige
IG	Interruttore generale	**IG**	Interrupteur général	**IG**	Hauptschalter
L	Linea	**L**	Ligne	**L**	Wechselstromleitung
M1	Motocompressore	**M1**	Motocompresseur	**M1**	Kompressor
M2	Motoventilatore condensatore	**M2**	Ventilateur de condenseur	**M2**	Kondensatorventilator
N	Neutro	**N**	Neutre	**N**	Mittelleiter
PE	Punto terra	**PE**	Point de misè à la terre	**PE**	Potentialausgleichspunkt
T	Trasformatore	**T**	Transformateur	**T**	Transformator

KEY		**FORKLARING**		**LEGENDA**	
G	Thermostat	**G**	Fjerntermostat	**G**	Afstandsthermostat
H1	Power indocator light	**H1**	Kontrollampe for spænding	**H1**	Lampje spanning
IG	Main switch	**IG**	Hovedafbryder	**IG**	Hoofdschakelaar
L	Line	**L**	Faseleder	**L**	Hoofdgeleider
M1	Compressor	**M1**	Kompressor	**M1**	Compressor
M2	Fan of the condenser	**M2**	Kondensatorventilator	**M2**	Ventilator condensator
N	Neutral	**N**	Nulleder	**N**	Neutraal
PE	Earth point	**PE**	Jordforbindelse	**PE**	Aardingspunt
T	Transformer	**T**	Transformer	**T**	Transformer

(I)
(NL)
FD263281

Friulinox srl
Via Fiumicino, 15
33082 Azzano Decimo (PN) Italy

MANUALE D'INSTALLAZIONE
TAVOLI SNACK

INSTALLATIEHANDBOEK
VOOR KOELTAFELS SNACK

INDICE

CAP.1 INTALLAZIONE

1.1 Trasporto del prodotto, movimentazione

1.2 Descrizione delle operazioni di piazzamento

1.3 Allacciamento

1.4 Reinstallazione

INHOUD

HOOFDSTUK.1 INSTALLATIE

1.1 Transport Vvan het produkt, verplaatsing

1.2 Het opstellen van de machine

1.3 Aansluiting

1.4 Her-installatie

1. INSTALLAZIONE

Questo capitolo contiene informazioni destinate a personale tecnico specializzato.

1.1 TRASPORTO DEL PRODOTTO, MOVIMENTAZIONE

Le dimensioni dell'apparecchiatura sono contenute, ma non per questo può essere trasportata a mano.
Il sistema di sollevamento da utilizzare è quello del carrello a forche o del transpallet, ponendo particolare cura al bilanciamento del peso.
Normalmente l'imballo dei tavoli è di cartone su pallet e per una maggiore sicurezza durante il trasporto e lo spostamento, il pallet viene fissato al fondo dell'apparecchiatura tramite reggetta.

Sull'imballo in cartone vengono stampati dei contrassegni di avvertimento, che rappresentano le prescrizioni che devono essere osservate al fine di assicurare che nelle operazioni di carico e scarico, nel trasporto e nell'immagazzinamento la merce non subisca avarie.
CONTRASSEGNI STAMPATI SUI NOSTRI IMBALLI (UNI 6720-70):

ALTO

FRAGILE

TENERE ALL'ASCIUTTO

caricare e scaricare con precauzione

Per quanto riguarda lo smaltimento dell'imballo, esso può essere riutilizzato per un'eventuale reinstallazione. L'utilizzatore dovrà comunque comportarsi secondo le norme vigenti nel proprio paese.

Limiti di impilabilità
Sia per quanto riguarda il trasporto, sia per l'immagazzinamento dei tavoli, il limite di impilabilità è massimo 2 apparecchiature.

A CAUSA DEL BARICENTRO NON COINCIDENTE CON IL CENTRO GEOMETRICO DELL'APPAREC-CHIATURA, FARE ATTENZIONE ALL'INCLINAZIONE DURANTE GLI SPOSTAMENTI.

1.2 DESCRIZIONI DELLE OPERAZIONI DI PIAZZAMENTO

Si consiglia di sballare immediatamente l'apparecchiatura non appena ricevuto il collo, per poterne controllare l'integrità e l'assenza di danni al trasporto.
Eventuali danni devono essere tempestivamente segnalati al vettore. In nessun caso comunque alcun apparecchio danneggiato potrà essere reso al costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.

Come sballare l'apparecchiatura:
- Tagliare la reggetta, facendo attenzione al colpo di frusta. Viene raccomandato l'uso di guanti e schermo o occhiali;
- Rimuovere l'imballo in cartone, sfilandolo verso l'alto. Fare attenzione a non tagliare il cartone con lame taglienti che potrebbero rovinare l'acciaio;
- Rimuovere le varie protezioni;
- Con un carrello a forche, sollevare l'apparecchiatura e portarla sul luogo di installazione facendo attenzione che il carico non sia sbilanciato.

Dopo aver posizionato il tavolo togliere il basamento in legno.
Procedere in questo modo:
Con il transpallet tenerla sollevata di pochi centimetri.
Con l'ausilio di scalpello e martello schiodare le tavole inferiori, facendo attenzione a non danneggiare i piedini oppure le ruote. Rimettere a terra e schiodare il resto dei masselli in legno.
Durante queste operazioni fare molta attenzione alle graffette che uniscono i masselli in legno, potrebbero provocare ferite. Infine rimuovere lentamente il protettivo in PVC da tutte le pareti.

ATTENZIONE: DURANTE GLI SPOSTAMENTI NON SPINGERE VIOLENTEMENTE L'APPARECCHIA-TURA PER EVITARE CHE SI RIBALTI E SI DANNEGGI.
SE L'APPARECCHIATURA E' DOTATA DI RUOTE FARE ATTENZIONE ALLE EVENTUALI ASPERITA' DELLA SUPERFICIE.
NON INCLINARE MAI L'APPARECCHIATURA DAL LATO PORTA.

ATTENZIONE: LA MACCHINA NON E' STATA PROGETTATA PER ESSERE INSTALLATA IN UNA ATMOSFERA A RISCHIO DI ESPLOSIONE.

1.3 ALLACCIAMENTO

Prima del collegamento alla rete di alimentazione elettrica, assicurarsi che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle riportate nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura. E' ammessa una variazione +/- 10% della tensione nominale. E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad una efficiente presa di terra.

ATTENZIONE: NON IMPIEGARE PRESE O SPINE NON PROVVISTE DI TERRA.
LA PRESA DI RETE DEVE ESSERE DA 16A/250 VOLT PROVVISTA DI MESSA A TERRA.

Al fine di salvaguardare l'apparecchiatura da eventuali sovraccarichi o cortocircuiti, il collegamento alla linea elettrica va fatto tramite un interruttore magnetotermico differenziale a ripristino manuale, di adeguata potenza ad alta sensibilità (30 mA).
Per il dimensionamento del dispositivo di protezione, va tenuto conto di:
Imax = 2,3 **In**(corrente nominale)
Icc(corrente di corto circuito)= 4500 **A**.

1.4 REINSTALLAZIONE

Per una eventuale reinstallazione procedere in questo modo:
1) Porre in posizione "OFF" l'interruttore di rete;
2) Staccare la spina dalla presa di alimentazione e riavvolgere il cavo di alimentazione con presa 16A/250Volt;
3) Togliere tutti gli alimenti dall'interno della cella e pulire accuratamente la cella e gli accessori;
4) Reimballare l'apparecchiatura avendo cura i rimettere le protezioni in polistirolo e fissare il basamento in legno. Tutto ciò per evitare danni durante il trasporto;
5) Per il nuovo piazzamento ed allacciamenti, procedere come descritto precedentemente (DESCRIZIONE DELLE OPERAZIONI DI PIAZZAMENTO).

1. INSTALLATIE

De informatie uit dit hoofdstuk is bestemd voor gespecialiseerd personeel

1.1 TRANSPORT VAN HET PRODUKT, VERPLAATSING

De afmetingen van het produkt zijn beperkt, maar dit wil niet zeggen dat het met de hand getransporteerd kan worden.
Voor het hijsen van het apparaat dient men een vorkheftruck of handtruck te gebruiken. Gedurende het hijsen van het apparaat dient men ervoor te zorgen dat het gewicht goed is uitgebalanceerd.
Normaal gesproken is de verpakking van karton op pallet. Voor meer veiligheid tijdens het transport en de verplaatsing wordt het pallet ofwel door middel van beugels, ofwel door middel van een metalen bindstrip aan de bodem van de kast vastgemaakt.

Op de verpakking worden waarschuwingssymbolen gedrukt, die aangeven aan welke voorschriften men zich dient te houden om er zeker van te zijn dat bij het laden en lossen, gedurende het transport en bij de opslag de produkten geen schade oplopen.
OP DE VERPAKKING GEDRUKTE WAARSCHUWINGSSYMBOLEN (UNI 6720-70):

HOOG

BREEKBAAR

IN DROGE RUIMTE BEWAREN

(Voorzichtig laden en lossen)

Voor wat betreft de verwerking van het verpakkingsmateriaal, dit kan worden hergebruikt bij een eventuele nieuwe installatie.
De gebruiker dient zich hoe dan ook te houden aan de normen die van kracht zijn in zijn eigen land.

Beperkingen met betrekking tot het stapelen
Zowel voor wat betreft het transport als voor wat betreft de opslag van de kasten geldt een beperking op het stapelen van maximaal 2 apparaten.

AANGEZIEN HET ZWAARTEPUNT NIET OVEREENKOMT MET HET GEOMETRISCHE MIDDELPUNT VAN HET APPARAAT, DIENT MEN TIJDENS DE VERPLAATSINGEN GOED OP DE HELLINGSHOEK TE LETTEN.

1.2 HET OPSTELLEN VAN DE MACHINE

Het is raadzaam het apparaat direct bij ontvangst van zijn verpakking te ontdoen, om te kunnen controleren of het helemaal heel is en tijdens het transport geen schade heeft opgelopen.
Eventuele beschadigingen dienen onmiddellijk aan de vervoerder te worden gemeld. Het is in geen enkel geval mogelijk een beschadigd apparaat aan de fabrikant terug te sturen zonder hiervan vooraf bericht te geven en zonder hiervoor schriftelijk toestemming te hebben gekregen.

Pak het apparaat uit.
- Snijd de spansluitstrip door.
- Verwijder de kartonnen verpakking door deze omhoog te trekken. Het karton niet snijden met scherpe messen; deze kunnen het staal beschadigen.
- Verwijder de diverse beschermingen.
- Til het apparaat op met een vorkheftruck en breng het op de plaats van installatie. Let erop dat de lading niet uit balans is.

Na het apparaat te hebben opgesteld het houten onderstel verwijderen.
Ga als volgt te werk:
Houd het apparaat met de vorkheftruck enige centimeters opgeheven.
Maak de onderste platen los met behulp van beitel en hamer en let erop de poten niet te beschadigen.
Zet het apparaat weer op de grond en verwijder de rest van de houten blokken.
Bij het uitvoeren van deze handelingen dient u goed uit te kijken voor de krammetjes waarmee de houten blokken bevestigd zijn, deze kunnen verwondingen veroorzaken.
Verwijder tenslotte langzaam de PVC bescherming van alle wanden.

LET OP: TIJDENS DE VERPLAATSINGEN NIET TEGEN HET APPARAAT DUWEN OF ERAAN TREKKEN, OM TE VOORKOMEN DAT HET OMKANTELT OF DAT ONDERDELEN VAN HET APPARAAT BESCHADIGINGEN OPLOPEN.
HET APPARAAT STAAT OP WIELEN, PAS OP VOOR EVENTUELE ONREGELMATIGHEDEN VAN

DE ONDERGROND.
LAAT HET APPARAAT NOOIT OVERHELLEN AAN DE KANT VAN DE DEUR.

LET OP: DE MACHINE IS NIET BEDOELD VOOR OPSTELLING IN EEN OMGEVING WAAR EXPLOSIEGEVAAR BESTAAT.

1.3 AANSLUITING

Voordat u de machine aansluit op het elektriciteitsnet dient u zich ervan te verzekeren dat de spanning en de frequentie van het net overeenkomen met de gegevens op het kenplaatje van de machine. Een variatie van +/-10% ten opzichte van de nominale spanning is toegestaan.
Het is absoluut noodzakelijk de machine goed te aarden.

LET OP: GEBRUIK GEEN NIET GEAARDE STEKKERS OF STOPCONTACTEN.
HET NETSTOPCONTACT DIENT TE BESCHIKKEN OVER EEN AARDING VAN 16A/250 VOLT.

Teneinde het apparaat te beschermen tegen eventuele overbelasting of kortsluiting, dient de aansluiting op het elektriciteitsnet te geschieden door middel van een uiterst gevoelige magnetothermische differentiaalschakelaar (30 mA) met handmatige reset, van het juiste vermogen.
Voor de dimensionering van het veiligheidsmechanisme dient rekening te worden gehouden met de
I_n(nominale stroom)=2,3I_{max}
I_{cc}(kortsluitingsstroom)=4500A.

1.4 HER-INSTALLATIE

Voor een eventuele her-installatie als volgt te werk gaan:
1) Zet de netschakelaar uit.
2) Trek de stekker uit het stopcontact en rol de voedingskabel met contact 16A/250 Volt op.
3) Verwijder alle voedingswaren uit de cel en maak de cel en de accessoires zorgvuldig schoon.
4) Pak het apparaat weer in, breng de beschermingen van schuimplastic aan en bevestig het houten onderstel. Dit alles om beschadigingen tijdens het transport te voorkomen.
5) Om het apparaat opnieuw op te stellen en aan te sluiten te werk gaan volgens de aanwijzingen hierboven (HET OPSTELLENVAN DE MACHINE).